



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATLICAN SALATASI

1 kg patlıcan
1 adet domates
2 adet sivribiber
5-6 adet siyah zeytin
2 dal maydanoz
1 ay bardağı sıvıyağ
1/2 adet limonun suyu
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz

Kalın ve çekirdeksiz patlıcanların, kabuklarını atal ile birkaç yerinden deldikten sonra, mümkünse mangalda yoksa fırında veya sıvıyağda iyice pişirelim.

Sıvıyağını, limon suyunu, yeterince tuzu ve bir tutam tozşekeri bir kabın içinde karıştıralım.

İyice pişirdiğimiz patlıcanların sapından tutup, yukarıdan aşağıya doğru kabuklarını soyalım.

Hiç kabuk kalmayınca, hazırladığımız sosun içine koyup, döverek ezelim. Pişirdiğimiz bütün patlıcanları, aynı şekilde ezip karıştırdıktan sonra, büyükçe bir tabağa yayıp, domates, sivribiber, zeytin ve maydanozla süsleyerek, servis yapalım.
